

Aujourd'hui midi

25. Januar 2016 – 29. Januar 2016
Montag – Freitag 11:30 – 14:30 Uhr

Menu végétarien

Hausgemachte Quiche mit Kürbis, Pilzen, Feta und Rucola serviert mit Salatbouquet

29

Menu poisson

Seeteufel Ossobuco an lauwarmer Kapern-Limettens Vinaigrette serviert mit Waldpilzpuree und Cocobohnenspaghetti

33

Menu viande

Kalbsnierstück am Stück gebraten an Sauce béarnaise serviert mit Kartoffelgratin und gerösteten Zucchetti

33

Vorspeisen

	CHF
Babylattichsalat serviert mit Speck, Croutons und gehacktem Ei dazu lauwarmer Ziegenkäse und Walnüsse	22
Ganze Avocado an selbstgemachter Vinaigrette	19
Schottischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum und getoastetem Hausbrot	
80g	26
120g	36
Rindstatar (CH) getrocknete Tomaten, Basilikum und getoastetem Hausbrot	
100g	28
150g	38
Hausgemachte Entenleberterrine mit geräucherter Entenbrust und Orangenkonfit	
60g	29
90g	39
Schnecken überbacken mit Knoblauchkräuterbutter	
6 Stück	21
12 Stück	32
Austern "Rockefeller Art" 3 Fine de Claire No.3 überbacken mit einer pikanten Spinat-Frühlingszwiebelkruste	21
Assiète de moules 250g	19.50

Suppen

	CHF
Fischsuppe mit Sauce Rouille und Brotcroûtons	16 / 22
Kürbiscremesuppe mit Lebkuchencroûtons	13

Hauptgänge

	CHF
Kalbsschnitzel vom Grill 140g (CH) mit Lipp Gemüse und Pommes frites dazu wahlweise Kräuterbutter oder Sauce béarnaise	43
Rindsfiletmedaillons vom Grill 180g (AUS) mit Lipp Gemüse und Pommes frites dazu wahlweise Kräuterbutter oder Sauce béarnaise	59
Doppelte Lammkotelettes mit Thymian, serviert mit Bratkartoffeln und Grillgemüse	49
Grillierter Hummer an Basilikumpesto mit Grillgemüse	
halber Hummer	39
ganzer Hummer	79
Riesencrevetten und Jakobsmuscheln auf Kürbisrisotto mit Pistazien an Nussöl serviert	45
Lachssteak auf der Haut gebraten an Meauxsensauce serviert mit Spinat und Camargueris	39

Vegetarisch

	CHF
Agnolotti gefüllt mit Kürbis an Traubenbutter mit Nüssen und getrockneten Äpfeln	28

Beilagen

	CHF
Pommes frites	6
Grillgemüse	6
Tagliatelle	6
Spinat	6
Lipp Gemüse	6